

Un marché en pleine effervescence

Synonyme d'art de vivre, le champagne accompagne tous les grands événements de la vie. La Belgique en est le cinquième importateur mondial, mais surtout le premier importateur par habitant. Tout comme le cava ou les crémants, ses bulles naissent lors d'une seconde fermentation du vin en bouteille. En quelques graphiques, présentation d'un phénomène au succès planétaire.

Les pays producteurs en Europe



Le champagne

4,4 milliards € de chiffre d'affaires dont 2,3 à l'export (87 % de grandes maisons, 13 % de récoltants et coopératives)

Production annuelle (2013)



349 millions de bouteilles dont 45 % exportées

Que coûte une bouteille de champagne ?

Outre le prix du raisin récolté ou acheté (5 à 6 €), le coût de la bouteille et de son habillage (1 à 2 €), les frais généraux et l'expédition en Belgique, le prix d'une bouteille de champagne revient environ à 10 € hors TVA. A cela s'ajoutent les accises (1,45 €/bt), la marge du revendeur (de 15 à 40 %) et la TVA. Difficile dès lors de produire un champagne en dessous de 15 euros.



Les dix champagnes les plus chers du monde

- 1. Le Goût de Diamants** est le plus cher avec son logo en or massif 18 carats et un diamant blanc 19 carats en son centre. **1,2 à 1,8 million d'euros selon les sources ...**
- 2. Clos d'Ambonnay 1998** Krug **3.000 euros**
- 3. Clos du Mesnil 2000** Krug **700 euros**
- 4. Vieilles vignes françaises 2004** Bollinger **680 euros**
- 5. Brut Armand de Brignac** Rosé ou blanc de blancs - Cattier/Jay Z **450 à 500 euros**
- 6. Cuvée Belle époque** Blanc de blancs 2004 Perrier-Jouët **300 euros**
- 7. Cuvée Grand Siècle Alexandra** 2004 Laurent-Perrier **280 euros**
- 8. Salon 1999** **270 euros**
- 9. Cristal de Roederer 2005** **195 euros**
- 10. Sir Winston Churchill** Pol Roger 2002 **190 euros**



Les vins effervescents

Plusieurs méthodes existent pour obtenir des vins effervescents

Traditionnelle
Décrite ci-contre, elle est utilisée pour les champagnes, crémants et cavas.

Rurale ou ancestrale
La première fermentation en cuve est interrompue et se termine en bouteille : Clairette de Die et Blanquette de Limoux.

Cuve close ou Charmat

La seconde fermentation se déroule en cuve hermétique et non en bouteille. Plus rapide et moins cher : Prosecco, Sekt, cidres, etc.

Par gazéification

Le CO₂ ne naît pas de la fermentation mais est incorporé par saturation avant mise en bouteille : frizzante italiens.

Production mondiale d'effervescents (2011)



2,5 milliards de bouteilles



18,7 millions d'hectolitres



7 % de la production mondiale de vins

La méthode champenoise

Première fermentation

Chardonnay Pinot noir Pinot meunier



Le pressage est doux et progressif, de façon à préserver la qualité

Après une première fermentation alcoolique qui transforme le jus de raisin en vin, celui-ci est assemblé avec des vins d'années précédentes pour assurer le goût maison. Un champagne est millésimé lorsque l'on n'utilise les raisins que d'une seule année.

Seconde fermentation

Le vin est embouteillé avec des levures, des sucres et la liqueur de tirage. Le sucre est transformé en alcool par les levures qui libèrent du gaz carbonique en consommant l'oxygène de la bouteille.



Maturation et remuage

Une fois la prise de mousse terminée, les levures meurent et forment un dépôt que l'on va concentrer dans le col de la bouteille par remuage quotidien. La bouteille tourne sur elle-même et termine la tête en bas.



Dégorgement



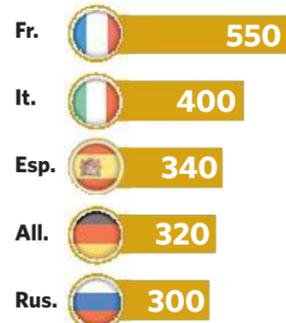
Le dépôt sera gelé puis évacué naturellement lors du dégorgement effectué par le col de la bouteille plongé dans un liquide à -25°C.



La bouteille est alors prête à recevoir le bouchon de liège, la capsule, le muselet, l'étiquette et la collerette qui finalisent la fabrication du champagne.

Les cinq premiers producteurs de bulles

En millions de bouteilles (2011)



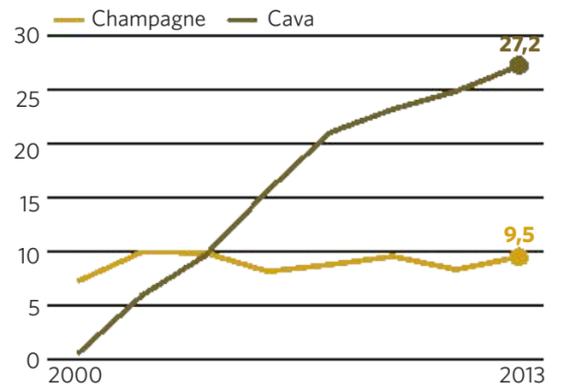
Consommation par habitant

En bouteilles par an



Importation en Belgique

En millions de bouteilles



Lesvinsdusoir

Mercredi 17 décembre prochain, ne ratez pas le supplément « Spécial fêtes ! » des Vins du Soir. Seize pages avec notamment la dégustation de 20 champagnes, 20 cavas et crémants, et, pour la première fois dans la presse, de 30 effervescents belges produits par 15 vigneron wallons et flamands. De belles surprises en perspective !

